



Lambrusco Salamino Santa Croce Amabile

Rubis pourpre foncé avec une couronne de mousse persistante. Le nez est d'une expression délicate, un peu de pamplemousse et de betterave rouge, après un peu de temps des fruits des bois. En bouche, il est équilibré et juteux, avec une douceur fruitée bien intégrée et des tanins délicats.

Producteur	Cleto Chiarli
Type d'article	Autres vins effervescents
Pays	Italie
Région	Emilia-Romagna
Format	75 cl
Alcool	7.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	3 années
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003859
Accord mets et vins	Plats aigres-doux, Fromage affiné, Plats asiatiques, Antipasti



Vinification

Pressurage traditionnel avec macération de 36 heures. Fermentation à 18°-20°C.
Réfermentation (prise de mousse) en cuve close.

Histoire

En 2001, Cleto Chiarli Tenute Agricole a été créé pour réunir la gestion des 7 domaines viticoles et fonder une nouvelle cave dédiée à la production de vins haut de gamme. Parmi ceux-ci, le premier Lambrusco de l'histoire a reçu les prix les plus convoités et les plus prestigieux des critiques de vin italiens et étrangers : Vecchia Modena Premium et Lambrusco del Fondatore. Outre la méthode Charmat, la fermentation naturelle en bouteille est maintenue et développée selon la "méthode traditionnelle", pour laquelle la famille Chiarli peut s'enorgueillir de plus de 160 ans d'expérience.

